

L'ANGOLO

NUMERO UNICO

a cura del
Gruppo Culturale PROSPETTIVE

Dicembre 1991

RITORNO A GAMBETTOLA

di Giuseppe Valentini

Nella sala d'aspetto dell'aeroporto "Castrum Buschi", immagini sbiadite del paese negli anni '60 con le prime Fiat 600, macchie di colore dei ritrovati Corsi Mascherati degli anni '70, l'arrivo trionfante del 1° palio del Cerchione agli albori degli anni '90 di colpo rallentano i miei veloci spostamenti. Come in una moviola risalgo sul mio "Futuro" che dolcemente, su cuscinetti d'aria, mi riconduce in viale Carducci al Parco Centrale, cuore del vecchio Bosco cinto da una sorta di argine che, come un grande anello, congiunge il Rigoncello alla Rigossa. Corso Mazzini, con le sue case basse, è lì testimone del tempo e custode geloso della popolazione gambettolese e della sua identità.

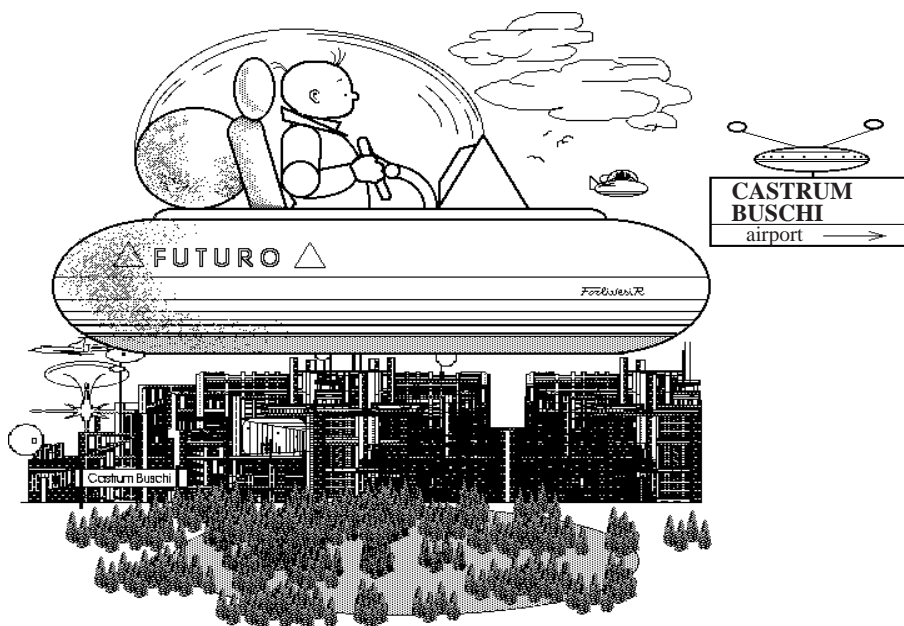
Si intravedono verso est le alte torri del Quartiere Asiatico, fulcro della vita finanziaria della città. Sorvolando il lago Bucanone, Futuro mi posa tra gli asettici complessi industriali del Quartiere Africano, dove l'operosità dei gambettolesi si fonde con l'energia e la nuova imprenditorialità dei paesi emergenti dell'ex Terzo Mondo.

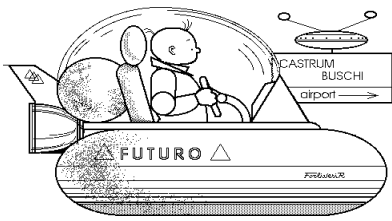
Risalgo su Futuro, oltrepasso la vecchia linea ferroviaria per addeentrarmi, verso nord, nel Quartiere 2000, laboratorio culturale, politico,

artistico, cosmopolita della città, dove si vivono, senza soluzione di continuità, spazi aerei e sotterranei.

All'improvviso bagliori lontani illuminano gli aerei in atterraggio; incuriosito vado nella loro direzione: quei bagliori in realtà si rivelano dei grandi fuochi intorno ai quali la gente, più che scaldarsi, sembra

anelare ad un incontro; arrivano alla spicciolata: prima i bambini con le mamme, poi i giovani e gli anziani che ricordano le settimane di preparazione e attesa per questo rito; si, domani è S. Giuseppe. E' un moltiplicarsi di razze, un continuo peregrinare di quartiere in quartiere, da un fuoco all'altro, uniti da questa





comune forza liberatrice.

E' giorno, oramai rimane solo

la cenere e, nel silenzio del giorno di festa, un uomo si aggira fra i resti delle focherelle. Lo raggiungo: è Pirelli intento a raccogliere quel poco che il fuoco ha risparmiato. I bambini, di lì a qualche ora, avrebbero fatto lo stesso giro alla ricerca di qualche cosa..... che non c'è più.

Girovagando per le vie deserte

faccio un altro incontro inatteso: è Ciuto che, con la sua mano tremante ed il sacco vuoto, mi fa indietreggiare, memore di antiche paure, verso l'aeroporto.

L'aereo è partito, il prossimo è fra un'ora; esco dalla sala d'aspetto e torno a piedi in via Buozzi, 9.

ALCUNE NOTE SULLA POESIA DI TONINO GUERRA

di GianLuca Scarpellini

Gli anni '80 (e a quanto pare anche i primi anni '90) sono stati tra i più prolifici per la produzione poetica dialettale in Italia in generale ed in Romagna in particolare (Guerra, Baldini, Pedretti, Baldassari solo per citare alcuni grandi in dialetto romagnolo). La motivazione apparentemente più significativa di questo ritorno al dialetto si può individuare in sorta di rifugio, di regresso ad una forma di vita anteriore alla industrializzazione ed alla omologazione linguistica operata dai mass-media, e ancor più nel passaggio ad una

forma linguistica diversa che con Pasolini si può classificare come "infinitamente più pura" rispetto alla lingua standard nazionale.

In questo contesto il dialetto può proporsi a livello nazionale quale strumento "vergine" privo com'è di condizionamenti grammaticali e socioculturali: ogni singolo autore ne può sfruttare l'individualità e l'autenticità. Si possono coniare nuovi termini non esistenti nel dialetto parlato, si possono creare dialetti non riscontrabili nella realtà, frutto esclusivo dell'humus culturale del singolo autore (è il caso del milanese "inventato" di Franco Loi); si possono

conservare "in vitro" espressioni che le generazioni più recenti hanno perduto (come certe forme linguistiche preservate dall'emigrato santarcangiolese Raffaello Baldini). Può avere a volte origine un dialetto del tutto nuovo, lingua esclusiva della poesia, tanto distante dalla realtà geografica da cui trae origine, quanto lo è dalla realtà culturale egemone e nazionale.

Questa caratteristica è tuttavia, raramente presente nei poeti in

dialetto romagnoli, per molti dei quali il rapporto tra la terra d'origine e il linguaggio di chi questa terra abita è totalmente indissolubile. Non più però, dal dopoguerra in avanti, un legame troppo romantico (alla Spallicci o alla Neri), ma un rapporto più vero fatto di sguardi lucidi e attenti sulla realtà e con la capacità di coglierne gli aspetti più remoti e dimenticati.

Sono queste le caratteristiche della poesia del primo Tonino Guerra, del poeta che sofferma l'attenzione sui matti, sui diseredati e ne sottolinea i tic e le piccole manie. Il realismo di Guerra è del tutto particolare e personale ed il poeta se ne serve per restringere e circoscrivere, documentati alla mano, un mondo sulla cui compatta chiusura ci ha già informato il suo lessico scabro ed essenziale.

E' un mondo che tuttavia nonostante l'evidente legame con la realtà romagnola, non gode di particolari caratterizzazioni geografiche ne tantomeno storiche: i ruoli dei protagonisti sembrano fissati per l'eternità ed il loro dramma si svolge su di un palcoscenico senza sfondo come nel celebre verso "La véla granda de' padrèun ch'la ciapa tot e' sol".

Il paese, la Romagna diventano luoghi addirittura anonimi, tant'è che in una delle raccolte del Guerra degli anni '80, il Miele, la denominazione geografica e gran parte delle indicazioni spaziali vengono proiettati

Da "Il Miele" (1981)

- canteda tregg -:

Da burdèl u m' à sémpra piséu al cani
e a li ribéva te fiòm
ch'agli éra ancòura vàirdi.
Pu a li stuglèva me sòul tòtta l'instèda
e a li tuléva sò lizìri
comè l'aria dal zanzèri.

Quand che d'invéran
agli òsi al schrichèva de frèdd
e i gat i andéva a tòss sòura e' barcòcal,
alòura me a curéva in sufètta
a mètt al mèni tra mèz al cani chèldi
ch'agli éva ancòura tòtt e' sòul m' adòs.

in una dimensione lontanissima da risultare quasi indefinita per eccesso di estraneità al dialetto santarcangelo (il Brasile, l'America, l'Australia).

E tuttavia, nonostante l'indeterminatezza geografica, rimane il linguaggio, quel dialetto così fortemente caratterizzato a ricordarci che

non è stato un mondo estraneo quello che Guerra vuole raccontarci, ma un mondo che dalla Romagna si "allarga" per diventare realtà quotidiana del vivere. Così riesce a Guerra una delle operazioni più difficili per i poeti in dialetto: riuscire a far coincidere scene di vita romagnola (e nei versi in particolare il "meravi-

glioso" contadino) con l'esistere nella sua nuda essenza.

CICERONE è sempre CICERONE

di Bruno Alberti

E' cominciato un altro anno scolastico. Fra problemi vecchi e nuovi, fra entusiasmi e depressioni, fra riforme annunciate e mai varate, un esercito di ragazzi ha ricominciato a frequentare le Scuole di ogni ordine e grado. Ma quanti arriveranno al traguardo prefissato?

Fatta eccezione per alcune regioni meridionali e aree metropolitane la quasi totalità perviene alla licenza elementare.

anno di Scuola superiore, 5 al secondo, 10 si perderanno nel successivo triennio. Meno della metà, quindi, dei ragazzi iscritti alla prima Media riuscirà ad ottenere un diploma di Istituto secondario e solo il 10% conseguirà la Laurea.

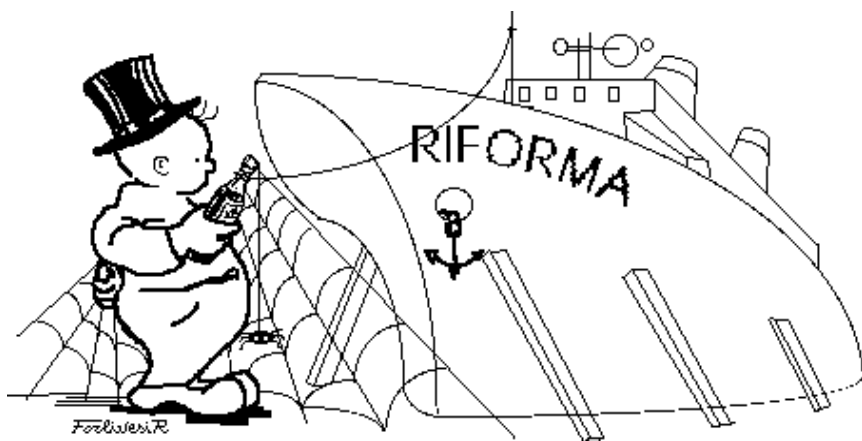
La possibilità di conseguire un diploma superiore è consistente fra gli studenti dei Licei (75%), mentre negli Istituti tecnici questo avviene in ragione di due allievi su tre. Peggiora la situazione negli Istituti professionali dove solo uno studente su

meglio, sia per le percentuali sopraindicate, sia per gli ampi consensi che, soprattutto negli ultimi anni, incontrano fra le giovani generazioni.

I Licei erano ritenuti, una volta, le Scuole dei "figli di papà", Istituti di elite che garantivano, quasi sempre, una carriera di successo; quelli classici e, in seconda battuta, quelli scientifici, hanno formato intere generazioni di illustri professionisti che ricordano, ancora oggi, con malcelato orgoglio, gli anni del Liceo, lo studio del Latino e del Greco, gli aneddoti, tipici di ogni studente, ma raccontati come esclusivi dai liceali.

A partire dagli anni '70 questa immagine si è un po' sfuocata, ha perso di smalto per riprendere però vigore in quest'ultimo periodo che registra un vero e proprio boom a livello di iscrizioni, pur offrendo, i Licei, limitati sbocchi occupazionali, al contrario, per esempio, degli Istituti Tecnici che oltre a permettere l'immediato inserimento nel mondo del lavoro consentono, come i primi, l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria.

E allora perchè tanti giovani continuano a credere in un modello scolastico che sostanzialmente non ha modificato il suo ordinamento da almeno mezzo secolo? E' il rifiuto inconscio di una società che molti giovani ritengono troppo arida e te-



Su 100 ragazzi iscritti al primo anno della Scuola Media, 6 non arriveranno mai al diploma di terza e dei restanti 94, solo 76 si iscriveranno ad un Istituto superiore. Di questi 76, 13 abbandoneranno nel primo

tre riesce a conseguire il diploma. Il fenomeno della dispersione scolastica è quindi nel nostro Paese ancora una vera e propria piaga.

In questo quadro, non proprio esaltante, le scuole ad indirizzo umanistico sono quelle che ne escono

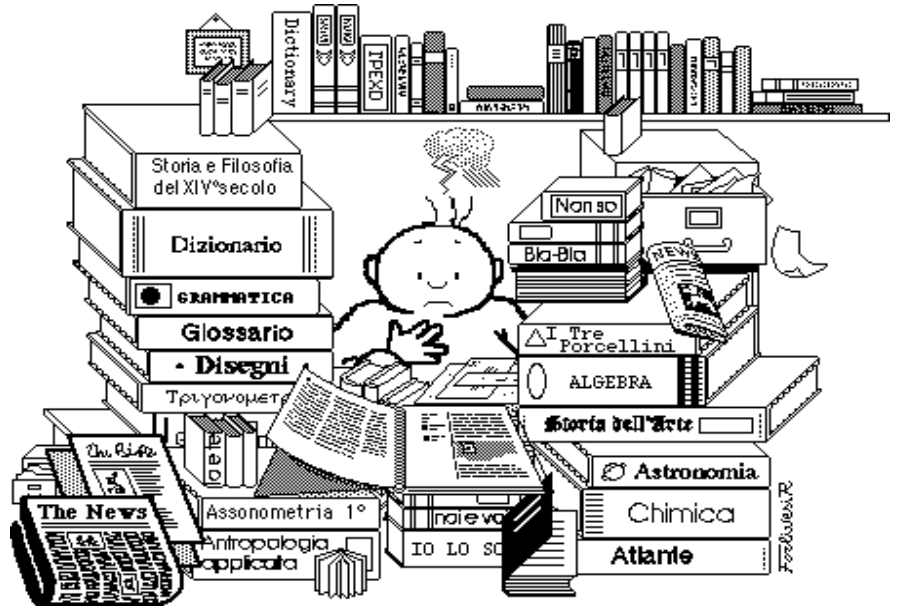
cnologica o una questione di tradizione culturale? E' la ricerca di una formazione a largo raggio o una moda del momento? Probabilmente ciascuna di queste cose ma soprattutto, ritengo, la consapevolezza o la sensazione che queste Scuole forniscano al giovane le capacità di analisi necessarie ad approfondire le discipline che vorrà successivamente affrontare; la sensazione che siano in grado di favorire quella "forma mentis" che aiuta nell'approccio a qualsiasi studio accademico e a qualsiasi attività lavorativa; queste Scuole offrono, inoltre, a tanti giovani incerti sul loro avvenire la possibilità di rimandare la scelta al momento dell'iscrizione ad una facoltà universitaria, servono a rendersi conto meglio delle proprie attitudini, dei propri interessi, delle proprie aspirazioni di carriera e, non ultimo fra gli aspetti positivi, presentano meno enciclopedismo: il desiderio di non trascurare nessuna materia ha, in altre Scuole, caricato a dismisura la settimana media dello studente rendendo didatticamente discutibile il privilegio dato alla quantità rispetto alla qualità.

Sta di fatto e i dati statistici lo confermano che "Cicerone" è ancora e sempre ad alto gradimento e che incontra i favori dei giovani.

Di questa tendenza dovrà te-

nere conto la tanto attesa riforma della Scuola media superiore. E' senz'altro auspicabile il superamento della tradizionale separazione tra cultura umanistica e cultura scientifico-tecnologica, è senz'altro auspicabile l'attuazione dell'autonomia delle unità scolastiche che potrà consentire alla Scuola di uscire da una visio-

Un ulteriore ritardo nel varo della riforma può essere ancora accettato, se esso dipende dalla necessità di approfondire ulteriormente un progetto oggettivamente difficile e di grandi proporzioni che coinvolge programmi, orari, obiettivi didattici, metodologie, valutazioni, ma se il ritardo dipende da diatribe corpo-



ne tutta incentrata sulle materie e sui quadri orari centralisticamente stabiliti, ma non si dovrà pretendere una specializzazione a tutti i costi, non si dovrà scambiare la cultura generale con la formazione universale.

native, da lungaggini burocratiche, da intransigenze partitiche, da sterili verifiche fra politici logorroici e pseudo esperti in educazione, allora può prevalere il caos e a soccombere saranno sia CICERONE che CARTESIO.

RICORDO DI GIORGIO

Alcuni mesi fa il nostro amico Giorgio Faedi ci ha lasciati. Il Gruppo Culturale Prospettive ha perso un amico "di sempre" ed anche un collaboratore prezioso che negli ultimi anni aveva via via intensificato il suo apporto ed il suo impegno nelle attività del Gruppo. Ricordiamo il suo contributo determinante per la riuscita della mostra "I volti dei Gambettolesi" del novembre

1989: fu lui l'autore delle didascalie e dei commenti delle vecchie foto, che ci permisero di ricostruire un'epoca importante nella vita del nostro paese, offrendo ai visitatori un vero e proprio viaggio a ritroso nel tempo. E come dimenticare la sua grande "verve", che animava e rallegrava le gite sociali del gruppo: le sue barzellette sono letteralmente passate alla storia!

Ultimamente stava raccogliendo interviste, documenti e testimonianze sulla lavorazione del tabacco, una delle attività economiche più importanti per Gambettola fino all'ultimo dopoguerra; il lavoro era finalizzato ad una serie di iniziative riguardanti l'area SACTA (ex tabacchificio) che sorge, vero "gigante addormentato", proprio al centro del paese.

Vogliamo proporre oggi, proprio per ricordare Giorgio, alcuni brani di questo suo ultimo lavoro, unitamente a qualcosa di più intimo

e personale, ma che rispecchia il carattere e la sensibilità di Giorgio: una poesia scritta nell'anniversario della tragica scomparsa della nipote Giovanna Ferri.

Ciao Giorgio, da parte di tutti noi; grazie per essere stato, e per essere ancora, al nostro fianco.

La redazione

IL TABACCO: COME SI PIANTAVA, COLTIVAVA ED ESSICAVA

di Giorgio Faedi

con il contributo delle Sig.re
Lonzardi Clara
Baldoni Iole
(ex operaie dell'essicatoio).

Innanzitutto si preparavano delle casse di m. 3 x 18 circa e alte 70 centimetri; si riempivano con del

letame di mucca già diventato in parte terriccio, il quale generava calore. Poi si seminavano le sementi dai primi di febbraio in poi. Il tutto veniva quindi coperto con dei sacchi di juta o con degli stracci e ogni sette giorni veniva innaffiato finché non germogliava.

Quando cominciavano a spuntare le piantine, venivano tolti gli stracci e le casse venivano ricoperte con delle lastre di vetro a mò di serra, visto che il nylon non era ancora stato inventato.

Alla fine di aprile le piantine erano già alte 15 o 20 centimetri e si trapiantavano nel campo dai primi di maggio in poi ad 80 cm. l'una dall'altra, dopodiché, a metà giugno, venivano "sbroccate", cioè veniva tolta una scorza attorno alle foglie, perché queste avessero miglior crescita.

Ai primi di agosto veniva ef-

fettuata la raccolta che si protraeva fino all'fine di settembre o metà ottobre (...)

Alla fine della raccolta le foglie venivano trasportate con dei carri negli essicatoio, qui le operaie preparavano le foglie per la essicazione. Cinquanta foglie per volta venivano infilate con uno spago ed attaccate a delle stanghe di legno munite di chiodi, quindi issate, tramite un saliscendi, alle travi di stanze dal soffitto altissimo (...)

Finito di attaccare il tabacco alle travi, si accendeva un fuoco circolare nella stanza, fuoco che veniva alimentato dai fuochisti giorno e notte. Questo avveniva per 15 giorni, poi si lasciava spegnere il fuoco per tre o quattro e veniva riacceso ancora per 25 giorni fino a che si seccava anche la "costa", ossia il gambo della foglia.

A questo punto il tutto veniva tirato giù dalle travi e cominciava una nuova fase di lavorazione. su appositi banchi le foglie, che si erano accartocciate, venivano aperte, spianate e poste l'una sull'altra: poi si effettuava la scelta (cernita) che consisteva nel catalogare le suddette foglie. Le più sottili e chiare erano considerate le migliori e venivano contrassegnate col numero C1 e poste in una cassa, le altre, che erano più spesse e scure, venivano poste in altre casse e contrassegnate con le sigle C2 e C3. Dopodiché venivano fatti dei mazzi di 9-10 foglie e messi in apposite stanzette chiamate "celle" dove, in basso, si trovava un forno e, sopra di esso, alcuni scomparti alti circa un metro e forniti di listelli cui venivano appesi i mazzi per subire un ulteriore trattamento di essicazione.

Infine veniva irrorato del vapore affinché, con l'umidità, le foglie essicate si ammorbidissero.

Una volta tolto dalle celle il tabacco era pronto per essere messo nelle botti e spedito alle fabbriche di Stato.

A GIOVANNA

La notte era buia, silenziosa e fredda.
Era il venticinque novembre; c'era tanta nebbia.
Io tremavo, ma non dal freddo,
per il pensiero che mi turbava
di dover rimanere qui sola.
Ma una voce chiamò e me ne andai col vento.
Ora la notte non è più buia, non è fredda,
non c'è nebbia.
C'è tanta luce, c'è tanto sole
ed io non son più sola.
Sento un pregare lontano,
un coro di voci
che mi sussurra una prece.
Vedo ogni giorno che passa
una mano pietosa
che un fiore depone dentro il mio vaso.
Vorrei rivedere il passato,
frammenti di vita vissuta,
ricordi d'amore perduti,
i miei familiari lasciati.
Vorrei per un pò ricordare....
ma poi tutto questo fa male.
Vorrei rivedere mia madre
vicina che mi sorride.

Tuo zio Giorgio

TERRECOTTE INVETRIATE

ovvero
il Ghiribizzo Robbiano

di Roberto Forlivesi



'era una volta ai tempi in cui esistevano i re, i principi e il gusto indicibile per il lavoro bello, un uomo onesto e testardo. Un uomo, che aveva un cruccio, oggi diremmo un chiodo fisso, un pallino. Il suo nome era Luca della Robbia, intagliatore. Dunque un artigiano come ce n'erano tanti e questa non é una favola. Si era a Firenze nei primi anni del 1400, ogni ramo delle attività produttive conosceva nuove espansioni e quindi nuove esigenze. Il nostro uomo avvertiva che non si poteva continuare a usare allo stesso modo le stesse materie per fare sempre le stesse cose. Da anni covava il desiderio di trovare una materia nuova e meno costosa per realizzare le sue "cose". Lui era sì "Intagliatore" ma per la sua epoca significava scultore e anche qualcosa d'altro. Il bronzo e il marmo costavano tantissimo e, anche se esistevano davvero, i principi erano pochini. Le committenze, in verità, si facevano più fitte ma pochissime per grandi opere; Ora anche mercanti e privati ordinavano opere minori decorative e di arredo. E così lo immaginiamo seduto in lunghe sere d'inverno, solo, alla luce del focherello del camino, intento a tracciare disegni per le sue sculture. Scrive il Vasari :*"E ciò fece con tanto studio, che molte volte sentendosi di notte agghiadare (agghiacciare) i piedi, per non partirsi dal disegno si mise, per riscaldarli, a tenerli in ceste di bruscioli (trucioli) cioè di quelle piattature che i legnaiuoli levano dall'asse quando con la pialla le lavoreno..... Né io di ciò mi meraviglio punto, essendo che niuno mai divenne in qualsivoglia*

esercizio eccellente, il male e caldo e gelo e fame e sete ed altri disagi non cominciasse ancor fanciullo a sopportare". Fu così che a prezzo di fatiche, di studio e di chissà quante altre prove Luca *"...si risolvette di lasciare il marmo ed il bronzo, e vedere se maggiore frutto potesse altrove cavare"*. Si risolse allora a considerare la terracotta, largamente usata anche in quell'epoca *"...e che mancava solo trovare un modo, me-*

terra quasi eterne. Del qual modo di fare, come quello che ne fu inventore, riportò lode grandissima e gliene avranno obbligo tutti i secoli che verranno". Non é possibile citare qui tutte le dotte asserzioni di illustri studiosi riguardanti le ceramiche "Robbiane": "Il naturalismo blando delle terrecotte di Luca,....la calma, la quiete già nota di Luca, consona ai colori pacati, al bianco ed all'azzurro.....una esperienza, che soltanto la

lunga e costante applicazione a quest'arte può spiegare". Quest'arte, legata non solo al volere degli uomini, bensì in buona parte, alle forze naturali che intervengono col fuoco, con l'acqua, con la terra e con l'aria. L'uomo che si impegna in queste opere, s'immerge metaforicamente in questi elementi e diventa con essi un tutt'uno indivisibile. Diventare ogni attimo terra, aria, acqua e poi fuoco. Fuoco come intima fusione di elementi



dianche il quale l'opere che di quella si facevano si potessero lungo tempo conservare, andò tanto ghiribizzando, che trovò modo da difenderle dell'ingiuria del tempo: perché, dopo avere molte volte sperimentato, trovò che il dar loro una coperta d'invetriato addosso, fatto con stagno, terraghetta, antimonio ed altri minerali e misture cotte al fuoco d'una fornace apposta, faceva benissimo quest'effetto e faceva l'opere di

primordiali. Aria per ritornare l'essenza umida allo spazio cui già apparteneva. Acqua per diluire, purificare, amalgamare. Terra per diventare. Una trasformazione in spazi sempre nuovi. Tensioni di energie invisibili, ridimensionamenti. Un divenire sofferto, nascosto. Negli angoli umidi e oscuri che odorano di muschio. In silenzio. Questo é il fascino sottile e profondo di quel "sacrum facere" che definiamo generi-

camente Ceramica. Una materia alla quale i Della Robbia hanno dato tanto, scoprendone le vaste possibilità e i tanti pregi. N'è passata di acqua sotto i ponti e sono trascorsi un centinaio di lustri. Tante testimonianze originali di quest'arte sono ancora molto vicine a noi. C'è un luogo che, forse unico al mondo, raccoglie un grande numero di opere di questa "storica leggenda". È il francescano Santuario della Verna, nel Casentino. Si respira un'aria che sa di antico e di pace. I capolavori di Luca della Robbia e del suo nipote

Andrea e del figlio di Andrea, Giovanni, ci trasportano misteriosamente in quell'epoca così lontana nel tempo e così vicina a noi da poterla sfiorare ancora con le dita. Si può vedere ancora il segno delicato, l'impronta vivace, semplice e bellissima. Capolavori assoluti come l'Annunciazione e la Natività lasciano in noi meraviglia e sbigottimento. La sapiente semplicità e l'uso degli spazi potrebbero far credere ad opere di contemporanei. L'"*Orror vacui*" del periodo barocco è ancora lontano. Qui c'è l'espressione più vera del

nostro Rinascimento che privo di elaborate contorsioni, proprie di ogni decadentismo, produce con quest'arte, effetti sorprendenti di freschezza e di sobrietà. Infine non posso non riandare, con gli occhi della mente e del cuore, all'immagine di quell'uomo che cercava con caparbia, i piedi immersi nella cesta di trucioli, le mani gelate sul tavolo di legno e la mente tesa a cogliere un riflesso di luce sfuggente, a cercare di rendere corpo a un'idea fusa nel cristallo sottile che sfidasse l'eternità del tempo.

Quando la vendemmia era gran festa

di Arturo Zani

Ottobre è il mese per eccellenza dedicato alla vinificazione. Proviamo a raccontare come si vendemmiava e si vinificava nei secoli scorsi in Romagna e dalle nostre parti.

Sin dal medioevo e fino a pochi decenni fa i contadini delle nostre zone erano quasi esclusivamente dei mezzadri, cioè coltivavano i terreni con un contratto feudale, che prevedeva la divisione del prodotto col proprietario del terreno (metà ciascuno, oppure il 60 % al proprietario e il 40 % al mezzadro). I contratti di mezzadria prevedevano che il contadino fornisse il lavoro e gli attrezzi, il proprietario invece il podere e la casa, ubicata sempre all'interno del podere.

Nel '900 ed in particolare nel secondo dopoguerra le lotte dei mezzadri, sostenute dalle forze della sinistra, portarono al superamento della mezzadria e alla acquisizione dei terreni da parte dei contadini che li lavoravano.

La vendemmia

Dopo questo breve cenno storico vediamo come avveniva la vendem-

mia (**la vandèma**) e la pigiatura delle uve (**pistè** o **mustè**).

Nei poderi di pianura la maggior parte dell'uva si raccoglieva dai filari (**i flir**) o dai pergolati (**i pargulér**), maritati o agli olmi (**i óium**) o ai gelsi (**i amóur**) o agli aceri (**i ópi**), che dividevano i campi (**i cantir**). Le vigne (**al végni**) erano in pianura molto meno numerose che in collina.

Inizio della vendemmia

L'inizio della vendemmia veniva deciso dai contadini assieme ai compratori e al fattore (**é fatóur**), cioè l'uomo che curava gli interessi del proprietario del terreno. Sia nei testi consultati sia dalle testimonianze orali risulta che c'era il vizio di cominciare la vendemmia troppo presto: a volte le uve erano ancora così poco mature, che i vini ne risentivano. Si temeva che l'uva in caso di pioggia infradiciasse: gli unici trattamenti che si eseguivano per le viti e l'uva erano con la polvere di zolfo (**é sóifan**) e con il solfato di rame, diluito in acqua e calce (**l'aqua** o **é sulfàti**). A Gambettola di solito si cominciava a vendemmiare subito dopo

la festa del patrono l'8 settembre (**la fèsta dé Bós-c**).

La raccolta dell'uva

La vendemmia era un momento non solo di lavoro e fatica, ma anche di festa, che richiamava uomini, donne e bambini. Si chiamavano in aiuto i parenti, gli amici e i vicini, ai quali poi si ricambiava il favore o si pagava in natura. A volte si prendeva manodopera giornaliera (**agl' óvri**). Era un rito collettivo, in cui si parlava e si discuteva. Era anche l'occasione per allacciare amori ed incontrarsi fra fidanzati. La sera poi si mangiava tutti insieme, si banchettava, si cuocevano le oche (**agl' óchi**), le anatre (**i zècval**), i galletti (**i galét**) e si mangiavano le papardelle (**al parpadèli**).

Si raccoglievano prima le uve bianche: le più diffuse erano il trebbiano (**é tarbièn**), il biancale (**é bianchèl**), il pagadebiti (**é pagadébit**), l'albana (**l'albèna** o **l'uibèna**), l'albanone (**é albandùn**) e la malvasia (**la malvasi**). Poi si raccoglievano quelle rosse: le più diffuse erano il sangiovese (**é sanzvois**) e la cagnina (**la cagnéina**). L'uva era posta in

cesti di vimini o di canna o di vitalba (**i gavègn**), dai quali veniva versata nei mastelli (**i mastél**), che a spalla venivano portati fino a casa o fino al barroccio (**é bròz**) parcheggiato nei pressi della vigna. L'uva veniva trasportata sull'aia (**in tl'èra**) o sotto il porticato (**é pòrgat**), pronta per la pigiatura.

L'occhio del padrone

Il proprietario del podere mandava sempre qualcuno a controllare che i contadini non si appropriassero **indebitamente** di quantità superiori di uva. Perciò mandava dei fattori o dei famigliari o altri contadini di fiducia a sovrintendere a tutte le operazioni. Alcuni di questi, comprendendo la miseria dei mezzadri, permettevano l'**accasamento** di qualche quintale in più di uva: per riconoscenza ricevevano dai contadini uova, conigli, polli o altro a Natale e a Pasqua. Quelli irremovibili erano chiamati **i taconél**, cioè "i ruffiani del padrone".

Usanze e pregiudizi

Riguardo alla vendemmia erano diffuse usanze, credenze e pregiudizi.

Prima di iniziare la vendemmia **us faséiva é mastlàz**, cioè si ammostava uno o più mastelli di uva primaticcia e matura, raccolta qua e là all'insaputa del padrone. Così durante la vendemmia si poteva bere il vino novello.

In tempo di vendemmia e durante la fermentazione del mosto non si faceva il bucato al filato, perché si pensava che venisse tutto macchiato.

Se a maggio si vedevano le lucciole in gran numero, era segno che il raccolto dell'uva sarebbe stato abbondante.

Quando soffiava il libeccio (**é garbèn**), non si vendemmiava, perché si pensava che il vino si sarebbe inacidito.

A Natale si spargevano sulla terra del vigneto i carboncelli ardenti del ceppo benedetto, perché così l'anno venturo la vendemmia sarebbe stata buona.

La pigiatura

Portata l'uva sotto il porticato o nell'aia, dove erano disposte le tinelle (**al tinèli**), si procedeva alla pigiatura coi piedi. Nelle nostre zone si usavano due metodi: o si pestava direttamente in una tina, oppure si pestava in una tinozza quadrata (**la pistaróla** o **l'annaróla** o **la vinaróla**) a forma di piramide rovesciata,



bucata sotto e tutto intorno, posta sopra una tina vuota. Questo secondo metodo era quello più usato dai nostri contadini. Pigiata l'uva, le vinacce venivano scaricate dentro la tinella sottostante, aprendo un coperchio laterale (**la butèla**).

La divisione del mosto

Quando la tinella era piena di mosto, veniva svuotata con dei mastelli. La parte che toccava al contadino veniva versata nei tini (**i tinèz**), quella che spettava al padrone o all'acquirente veniva versata nella castellata

(un grande vaso oblungo), che veniva fissato o sul barroccio (**é bròz**) o sulla barroccia (**la bròza**) o sul carro (**é car**) per mezzo di fascine di arbusti o di granoturco e con delle corde. Il trasporto avveniva col traino dei buoi o del cavallo.

Le castellate servivano come unità di misura nella vendita e nella misurazione del mosto. Ve ne erano di due tipi: quella da 8 quintali e quella da 4. Queste misure venivano chiamate rispettivamente **é cara** e **é mèz cara**.

Ancora l'occhio del padrone

La divisione del mosto fra padrone e contadino avveniva, di man in mano che si vuotava la tinella, tramite un apposito mastello della capacità di 20 litri circa (**é barbòin**) o di 40 circa (**la baréila**). La capacità era segnalata da un chiodo piantato all'interno (**la bròca**).

Si versava un mastello nel tino del contadino ed uno nella castellata del padrone fino a esaurimento dell'uva pigiata.

Anche questa operazione veniva controllata da un emissario del padrone. Se questo era magnanimo o controllava superficialmente, il mastello che finiva nel tino del contadino veniva riempito fin

sopra il chiodo, mentre quello che finiva nella castellata del padrone rimaneva sotto. Se invece l'emissario era severo, si doveva fare attenzione a livellare bene: **us marchéiva la bròca**.

La castellata

Una volta piena, la castellata veniva chiusa col coperchio, e per non far uscire il liquido durante il trasporto veniva sigillata tutt'intorno con una malta argillosa, allentata con acqua. Arrivato a destinazione, il mosto veniva tolto dalla castellata e versato

nei tini della cantina del padrone o dell'acquirente. A chi comprava l'uva ammostata spettava per diritto un paniere d'uva (8-10 kg. circa) ogni 8 q. di mosto (**ògni cara**).

La fermentazione

Il mosto, una volta posto nei tini, si

lasciava fermentare: **us faséiva buléi**. E mentre il vino bolle, noi ci facciamo una bella pausa e riprenderemo il discorso nel prossimo numero. **(continua)**



DI FEDERICO FELLINI E DEL SUO CINEMA, FRA IL SERIO E IL FACETO

di Rinaldo Ugolini

In molti è invalsa l'abitudine di considerare il cinema di Federico Fellini un cinema difficile. Ma è veramente un cinema difficile? Andiamo a rileggerci quello che lo stesso Fellini scrive nel libro "Fare un film": "A Gambettola, nell'entroterra romagnolo, ci andavo d'estate. Mia nonna teneva sempre un giunco nelle mani, col quale faceva fare agli uomini certi salti da cartone animato. Insomma faceva filare gli uomini presi a giornata per lavorare il campo... Poi davanti a lei che appariva, quegli uomini violenti assumevano un atteggiamento di rispetto, come in chiesa. Aveva una grande amica mia nonna... che tutte le sere andava all'osteria a prendere il marito ubriaco e lo caricava sopra una carriola per condurlo a casa. Lui si chiamava Ciapaldòs, che non è un nome greco ma vuol dire "Prendi l'osso"... Da Gambettola passavano anche gli zingari... Di sera, preceduta da urla orribili di animali, arrivava una barracaccia fumigante... Era il castratore di porci. L'uomo portava a letto tutte le ragazze del paese. Una volta mise in cinta una povera scema e tutti dissero che il neonato era figlio del diavolo. Venne di lì il turbamento profondo che mi indusse a realizzare "La strada". Queste righe, lette con attenzione, ci offrono la chiave di

lettura del cinema di Fellini. A distanza di anni i ricordi della fanciullezza, uniti a quelli della prima giovinezza trascorsi a Rimini, verranno rivisti con gli occhi della fantasia e verranno trasferiti sullo schermo in una lunga autobiografia per immagini. Non è solamente questo naturalmente. Ci sono anche gli anni della maturità trascorsi a Roma, dove il futuro regista arrivò nel 1939.

Quando arrivò a Roma Federico aveva diciannove anni. Per sbarcare il lunario fece un pò di tutto e quando arrivarono gli americani del generale Clark sfruttò la sua attitudine al disegno facendo loro la caricatura. Collaborò anche al Marc'Aurelio e al Travaso e nel 1943 sposò Pallina, cioè Giulietta Masina, una ragazzetta di San Giorgio di Piano, per la quale scriveva le scenette che lei recitava alla radio.

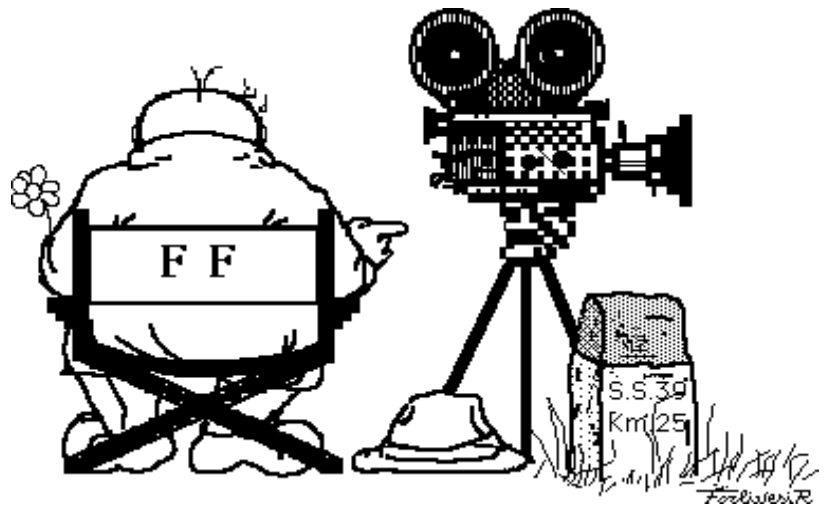
Dopo aver sceneggiato alcuni dei più bei film della stagione neorealista, nel 1951, assieme a Lattuada (ma il film, in realtà, è tutto di Federico) girò "Luci del varietà", patetica e malinconica storia di una compagnia di varietà di provincia alla rincorsa di un successo che non arriverà mai. Un anno dopo girò "Lo sceicco bianco", in cui Brunella Bovo, fiancheggiata da uno stralunatissimo Leopoldo Trieste, interpretava

il personaggio di una sposina in viaggio di nozze la quale (purtroppo per lei) confondeva i sogni con la realtà. Nel 1953, infine, vennero "I vitelloni", probabilmente il suo film più bello, una malinconica autobiografia della giovinezza, magistralmente interpretata da una schiera di attori (Alberto Sordi, Franco Interlenghi, Leopoldo Trieste, Eleonora Ruffo, Franco Fabrizi, Carlo Romano, Paola Borboni, Enrico Viarisio, Vira Silenti) che proprio grazie a quel film divennero famosi e videro rilanciate le loro carriere.

Da allora Federico ha continuato a fare film. In tutto ne ha girati ventidue. Di essi vanno ricordati (oltre il trittico già menzionato) "La strada" (1954), "Il bidone" (1955), "Le notti di Cabiria" (1957), "La dolce vita" (1960), "Otto e mezzo" (1962), "Giulietta degli spiriti" (1966), "Amarcord" (1973). Ognuno di essi ha fatto versare fiumi di inchiostro e ha fatto scrivere le cose più strampalate. Da alcuni definito un genio, da altri un clown, il regista se la ride. Tutti hanno diritto di guadagnarsi la pagnotta, anche i giornalisti che lo intervistano o che scrivono articoli ed elzeviri su di lui in terza pagina. "Fellini e le donne", "Fellini maschilista", "Fellini e il suo Harem", questi i titoli che nel corso dei decenni hanno riempito

più di frequente le pagine dei grandi quotidiani. Quando nel 1960 uscì “La dolce vita”, il film fece scandalo. Alcuni lo definirono un capolavoro assoluto, altri un bidone totale. Scesero in campo perfino i gesuiti e parlarono di redenzione attraverso la catarsi. Ognuno disse la sua. Quelli che se ne intendevano scrissero stupidaggini sublimi, sottolineando che il film metteva bene in evidenza l’ambiguo rapporto che il regista intratteneva con il Peccato e con la Grazia, frutto evidentemente dell’educazione cattolica ricevuta da ragazzo. Sciocchezze. Rivisto oggi, a trent’anni di distanza, “La dolce vita”, che rimane un film memorabile per alcune sequenze da cineteca, fa sorridere e fa dubitare dell’intelligenza dei critici cinematografici di allora.

Un tempo Federico veniva a Rimini di notte e di nascosto a trovare la madre e gli amici. Uno soprattutto, l’avvocato Benzi, il Titta di



“Amarcord”. Ecco proprio “Amarcord”, venuto venti anni esatti dopo “I vitelloni”, completa e conclude la lunga autobiografia felliniana. Chi vuole capire il cinema di Fellini può andare a vedere questo film. Allora si renderà conto che tutta la “problematica” del regista in realtà è ben

poco problematica e ruota attorno a un unico tema: Fellini e i suoi ricordi visti come in sogno. Ciao Federico, qualche volta ricordati del Bosco. Tu forse non lo sai ma i tuoi antenati erano già qui cinquecento anni fa.

I fratelli Ravaldini

di Paolino Severi
 “Perché tirar fuori i fratelli **Ravaldini**?” ho chiesto. “Per un dovere di giustizia e di riconoscenza” m’hanno risposto. Ed è stato così che m’hanno sollecitato a buttar giù questi appunti. Ho accettato, perché anch’io sono un figlio della Gambetola del passato, che nei confronti dei fratelli Ravaldini ha il grosso dovere di sdebitarsi.

I genitori

Di **Giovanni Battista Ravaldini**, nato nel 1807, sappiamo che nel 1838 presiedette il Consiglio Comunale. Doveva quindi trattarsi di un elemento probo, onesto, ossequioso al governo del tempo (quello **pontificio**). Nel 1855, l’anno del **Cholera morbus**, fu a capo della commissione sanitaria.

Di **Cristina Ravegnani**, nel 1874

già vedova, subentrata nella conduzione dell’azienda domestica, sappiamo che “esercitava il commercio all’ingrosso” e che nel 1881 figura tra i “magazzinieri di stracci” assieme ai gambettolesi (citiamoli almeno una volta!): Lucchi, Abbondanza, Bertolas, Pasini e Gozzi. Morì nel 1916. Di lei si scrisse: “Fu donna d’alto sentire e di benefica, nobilissima vita”.

I fratelli Ravaldini

Il primo, **Antonio**, nasce nel 1863, morendo improvvisamente il 31 dic. 1929. L’altro, **Leopoldo**, nasce nel 1865 e muore nel 1927: “Modesto, retto, ufficiale medico in guerra”.

La loro presenza nella vita amministrativa paesana è quasi continua. Nel 1891 il Comune è retto da **Antonio**, che nel 1900 fece parte della Giunta Comunale, promotrice di “fie-

re di bestiame, canapa e merci, nell’intento di favorire il razionale miglioramento e il commercio del bestiame bovino nella nostra regione” e che nello stesso anno alla tragica morte di re Umberto porta a lire 1.000 le precedenti 500 stanziare per l’erezione di un **ospedale** a Gambetola. E’ una prova concreta di interessamento alle necessità locali. L’iniziativa dell’ospedale non andò mai in porto, anche se si redasse un regolamento che stabilisce: “Medico, custode e infermiere per i primi cinque anni presteranno la loro opera gratuitamente” e questo per far funzionare l’opera.

Quella dei **soldi** per gli amministratori del tempo è una curiosa rognna. Non possono recepire nemmeno la richiesta del parroco, che vuol fare delle feste grosse con cantanti e musicisti da Pesaro, luminarie, fuo-

chi artificiali. Ed altre volte, quando si organizzarono a Gambettola delle **corse ciclistiche**, il Comune non sborsò mai una lira e le spese se le addossò il circolo di divertimento e di lettura. Oggi, beh, lasciamo perdere. I confronti sono sempre antipatici.

Attività sociale

Nel 1881 **Antonio** era stato tra i promotori della **Società di Mutuo Soccorso per gli operai**, e in occasione del ventennio di fondazione pensa ad un ritrovo **Asilo-Giardino d'Infanzia**. Si bussa a denari con una frase ad effetto: "Voglia pensare che ad ogni educatorio che si apre, è un carcere che si chiude". L'asilo comunale venne realizzato nel 1913. Nel 1906 si affrontano altri due problemi: un'aula per il **disegno** e le **strade nuove** o da allargare.

Scuola di disegno vuol significare qualificazione dei ragazzi. Una scuola di disegno e poi di Arti e Mestieri fu sempre nel programma di Antonio, che lasciò 150.000 lire per la sua realizzazione. Si trattò di una iniziativa di rilievo per l'economia gambettolese, che fu mantenuta parecchi anni, ripresa dopo la prima e la seconda guerra (1918 e 1945). Da quella scuola uscirono ottimi e qualificati artigiani che si fecero onore e diedero lustro al nostro comune. Nel 1948 fu intitolata al suo nome, ritenendo, come si scrive nella delibera consigliare, "doveroso riconoscere il contributo morale e materiale del benemerito cittadino alla realizzazione di questa lodevole iniziativa, di cui beneficiano i figli del popolo". Un pizzico di stile classista, com'era di moda nel tempo. La scuola nel dopoguerra non ebbe lunga vita: i nuovi ordinamenti videro la scuola media diventare conquista dell'Italia democratica. Da notare che nel suo **testamento** Antonio esprimeva la speranza che "qualche altro facoltoso del paese lo avesse seguito in questa opera filantropica". Rima- se sempre una speranza.

Quella delle **strade larghe** (affer- mava sempre il defunto Agostino Spinelli) era un chiodo fisso dei Ravaldini. Prevedevano il progres- so, l'era dei veicoli (nel 1905 solo due gambettesi avevano il motociclo "con relativa licenza": Ro- meo Fantini e Leopoldo Ravaldini), il grande, turbinoso traffico che ne- cessita di larghe strade. Si realizzò allora la prima parte della **strada della stazione**, come si volle chia- mare l'attuale viale Carducci, e la si volle larga, di una larghezza che sembrò allora spropositata. Oggi re- sta ancora la più bella strada di Gam- bettola. I Ravaldini avevano visto giusto.

Dal telefono alla fornace

Nel 1907 un'altra felicissima idea dei Ravaldini: trattative con la **So- cietà Telefonica di Romagna** 'Polloni e C.' "di somma utilità, sus- sidio ai commerci ed all'industria fiorentissima del Comune". Quel 'fiorentissima' è una bugia bella e buona, ma la si poteva dire, pur di avere il telefono.

Si pensa anche a **piazza Cavour**, "investendo in mezzo a detta piazza piante a foglia non caduca; una zona divisa in 4 aiuole con 4 viali tra- versali; le aiuole circondate da mu- retto di mattoni, mentre i viali saran- no imbrecciati".

Poi la "sistemazione del **Borgo Mazzini** nella zona centrale del pa- ese, attraversato dalla Fossa Luparia, ... che manca di chiaviche". E nel 1908 un'illuminante proposta: "Per attivare a Gambettola una **for- nace laterizi**, cedere gratis il terreno comunale a nord della nuova strada Branchisa a quelle ditte o società cooperative che si impegneranno con serietà d'intendimenti ad impiantare in quella località una fornace di ma- teriali laterizi e ciò ad incremento industriale, edilizio ed economico del paese". E' il primo atto concreto, che fece poi strada e nel 1910 si formò la **Paganelli** che fu "inizio di benessere e civiltà. L'industria co-

struita con sistemi moderni ha co- minciato la sua attività quotidiana". Anche oggi - e da quanti anni! - la fornace incide sulla vita produttiva gambettolese.

Altre proposte e altre iniziative furo- no: il **macello comunale**, l'**asta per il Palazzone**, già Saladini, le tratta- tive per la definizione dei **nuovi con- fini con Longiano**, l'acquisto di ter- reno "per ricreazione **scolastica e palestra ginnastica**" e la sostituzio- ne della "vecchia catapecchia" **resi- denza municipale** col bel palazzo inaugurato nel 1914.

La grande guerra

E siamo alla grande guerra. Il 2 giugno 1915 **Leopoldo** Ravaldini firma il vibrante manifesto rivolto alla sua gente: "perché scompaia ogni pubblico dissidio, cadano le private contese, tacciano le inutili querele... E faccia ognuno quanto può nel bene di tutti dinnanzi alla MAESTÀ della GRAN MADRE COMUNE".

I fratelli Ravaldini furono i primi nel mettere a disposizione 50 lire per il **grano a famiglie povere**. Le loro donne presero parte ai vari **comitati assistenziali**: 'Pro Croce Rossa ita- liana', 'di preparazione civile', per 'offerte pro liberati e liberatori'. **Leopoldo** prestò servizio militare, raggiungendo il grado di Maggiore Medico. La Ditta continuò a dedi- carsi al commercio di **canapa, scar- ti e stoppa**.

Nel 1919 **Leopoldo** si dimette da sindaco, ma i due fratelli non nega- rono la loro collaborazione, il peso della loro esperienza, la loro capacità per la soluzione dei problemi, che sembravano ancor più gravi dei pre- cedenti, dato anche il clima politico che imbarbarisce la vita della gente. Danno la loro adesione ad una **So- cietà Industriale Gambettolese** dai grossi progetti: non se ne fece nulla. Si impegnano per l'altro progetto comunale delle **nuove fabbriche** nel 1920 con la cifra di 40.000 lire, la più alta in assoluto: anche questa non si realizzò.

Leopoldo fece parte della **Cooperativa per la coltivazione del tabacco**.

Ambedue diedero la massima collaborazione per l'impianto a Gambettola di una **fabbrica per concimi**, per dare lavoro alla povera gente: la Federazione dei Consorzi Agrari non appoggiò l'iniziativa, ritenendo "azzardato mettersi in questa impresa". E intanto non trascurarono i loro affari di famiglia. Assisteranno ai rivolgimenti politici e lavorarono in silenzio, incrementando il commercio e - splendido dato a loro favore - stimolarono in ogni maniera chi lo pratica. Anche in quella più rischiosa dei **prestiti**. Ma loro conoscono i gambettolesi ed hanno fiducia in quella gente operosa.

Poi a distanza di due anni l'uno dall'altro i fratelli **Ravaldini** **passano all'altra vita**. Alla loro morte, la 'grande casa', l'orto e del buon danaro andarono in **beneficienza**. Il palazzo diventò sede delle Opere Assistenziali, ricoverò poi bimbi, anziani e.... Ma arriviamo alla cronaca moderna. La storia per il momento finisce.

Agli storici di Gambettola

Vi sarete accorti che ho presentato i fratelli **Ravaldini** come pubblici amministratori, quasi trascurandoli quali commercianti. Se l'avessi fatto, si sarebbe sicuramente allungata la barba ai lettori del mio pezzo, per un semplice motivo: andare a fondo nel problema **canapa** (e i Ravaldini sono stati prima di tutto commercianti di canapa, poi di stracci, vetro, cascami, ecc.) significa aprire un grosso capitolo culturale del nostro passato. La **canapa** e i suoi riflessi col filare delle donne, la tela, i vestiti, la tintoria, la corda, le fibre tessili, le barche (nel 1912 Antonio Ravaldini venne in possesso di una **piccola corderia** addirittura a Li-

vorno). Lo seguirono in questa attività i vari Daltri ('Martòin'), Galassi e Benedettini. Poi arrivarono le fibre sintetiche e...

Si tratta di uno studio tutto da fare su questo aspetto culturale della canapa (prima la canapa poi gli stracci) che lasciamo a qualche gambettolese volenteroso e studioso. Le figure dei fratelli **Ravaldini** prenderanno una luce nuova, più **loro**, più caratterizzata. E' uno studio - credete - che merita d'esser fatto. Sarà contento **anche** il simpatico **strazèr**, cui Gambettola ha dedicato un così bel monumento.

Gambettola al tempo dei fratelli Ravaldini

Per capire i fratelli **Ravaldini** sarà utile farsi un'idea del tempo che li ha visti protagonisti. Misurando col metro di **oggi**, si rischia di falsare quanto è stato compiuto **ieri**.

E' Bosch...

A quei tempi Gambettola esisteva solo nei documenti ufficiali. Per tutti e per tutto il resto solo e sempre '**é Bosch**'. Un borgo di poche case, disseminate lungo una strada e vigilate da un **Palazzone**, che di nobile aveva solo il ricordo. Una chiesa e un palazzo comunale e due piazze: quella 'di sopra' e quella 'di sotto': la prima per le chiacchiere del dopomessa, l'altra per il mercato.

...e la sua gente

Poche famiglie benestanti. Un discreto numero di **artisti**, cioè artigiani, dediti ad un mestiere con 'agli èrmi da lavòur' (i ferri del mestiere): sarti, ciabattini, fabbri ferrai ('i fèbar'), maniscalchi ('i arfradóur'), falegnami ('i marangóun'), muratori suddivisi nella scala di valori: 'cavzòla', 'mèza cucèra', 'manvèl', 'manèzz', 'capmèstar'), conciabrocche ('i stagnéin'), canapini o conciatori di canapa ('i canavòin') e i tintori ('i tintóur').

E all'intorno la **campagna** fatta di gente anonima, laboriosa e poveretta. Dimenticavo: in paese qualche bottega dove c'è un po' di tutto e poi tante, ma veramente tante, **osterie**. Per sfogare la tristezza e non pensare alla miseria.

La nomea

E' Bosch ha una trista fama: "quèi de Bosch i è di **lédar**. Tot lédar. Fan camminare anche la tela".

Non la sapete la storiella? Un pomeriggio primaverile un contadinello di Bulgheria sta alla guardia della bianca tela sciorinata al sole: è il vanto dell'"arzdòura". Nella dolcezza dell'ora tiepida il bimbo si perde nei sogni infantili: una nuvola trascorre il cielo azzurro, un volo di passeri tra le rame. E quando apre gli occhi - oh meraviglia - la sua tela si allontana. E grida il suo stupore alla mamma lontana: "**Mama, mama. La tòila la camòina**". I maligni dissero che a farla **camminare** era stato "òun de Bosch, che vigliach!".

Ed anche Bruchin ci ha creduto, tanto da raccomandare:

Cuvèiv int e' foss
Vo, nòna, purèta.
Tni fort la curòuna,
Stranzéila int la saca.
S'i pasa chi diéval,
Iv ciàpa e iv insaca".

In questo vario e variopinto ambiente operarono i fratelli Ravaldini.

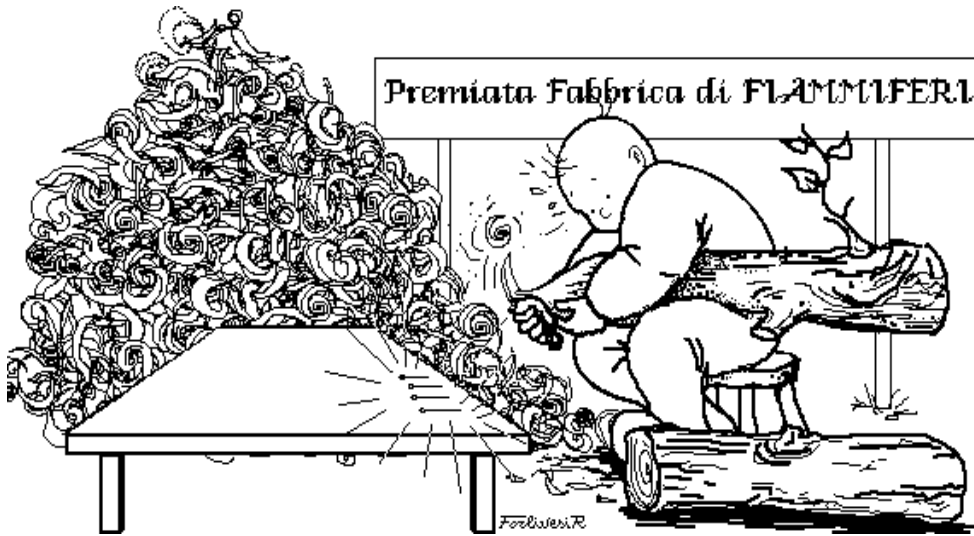


Diario storico di Gambettola

di Paolino Severi

1846

19 settembre. Sotto questa data si ha una circolare n. 8.841 di L. Paolucci de' Calboli, che richiede elementi a proposito del traffico. Ecco la risposta. Canapa del luogo per le Marche e Umbria libbre 300.000 circa



Stracci per lo Stato Pontificio e per l'Estero libbre 240.000 circa
Rottami di vetro per le fabbriche vicine libbre 4.000 circa

Canapa per le piazze dello Stato braccia 200.000 (= libbre 140.000)

1856

Gli ammassatori sono i seguenti.

1. Bertolas
2. Fantini
3. Pirazzoni
4. Ravaldini Battista in v. Rigossa
5. Ravegnani Sante.

Le famiglie elitarie del paese sono le seguenti.

1. Rasponi
2. Abbondanza
3. Vesi
4. Panzani.

1885

Inchiesta sulle condizioni igienico-sanitarie

Domanda: "Attività e occupazione de-

gli abitanti?".

Risposta: "Predomina l'agricoltura e l'industria della raccolta degli stracci, il commercio della canapa e stoppa. Vi è la fabbrica dei fiammiferi e una tintoria...".

1886-1889

Dati sulle spedizioni

1886. Lire 23.360 per il solo Ravaldini, che pare abbia il monopolio delle spedi-

zioni. Le spedizioni sono dirette a Bologna

1887. Lire 38.000 per il solo Ravaldini. Le spedizioni sono dirette a Bologna e 2 a Milano.

1888. L. 39.859 (di Ravaldini e di Casalini Giosuè per L. 500). Le spedizioni sono dirette a Bologna e Prato.

1889. Lire 16.000 per Ravaldini. Le spedizioni sono dirette a Bologna, Prato, Castelbolognese e Pesaro.

1887

Il sindaco permette ad Antonio Ravaldini di esportare 65 colli per complessivi Kg 9.325 di stracci, diretti al signor Ambrogio Binda di Milano, "essendo stati rigorosamente disinfettati a norma Decr. Min. 21.8.1866".

Il sindaco attesta: "che la ferrovia e la stazione sono utili per lo smercio dei superflui prodotti agricoli, in particolare canapa, quanto delle molte centinaia di migliaia di stracci annualmente raccolti".

1904

"La canapa è il secondo prodotto del Comune di Gambettola" essenzialmente agricolo. "Se ne sono prodotti quintali 3000, tutti esportati in altri comuni". E' quanto si legge in una relazione del sindaco del settembre 1904, che fa conoscere la produzione del suo comune:

Grano q. 4.500

di cui 1.500 esportati.

Granoturco q. 1.500

"tutti qui consumati".

Barbabietole q. 3.500

"qui consumati".

Seta in bozzoli q. 80

"esportati".

Uva q. 3.000

"qui consumati".

Su 630 ettari di territorio comunale, ben 550 sono impiegati nelle varie coltivazioni.

1922

Antonio Ravaldini, commerciante di stracci e canapa, piazza Cavour n. 122, figura tra i 'datori di lavoro', che a Gambettola sono in tutto 13.

1. Bianchi Antonio sellaio
2. Cooperativa Muratori
3. Cooperativa Tabacchi
4. Mancini Giuseppe meccanico
5. Paganelli e Mazzini fornace
6. Pascucci Ottavio fabbrica fiammiferi
7. Ravaldini Antonio commerciante
8. Esattoria comunale
9. Faedi Pietro calzolaio
10. Francesconi Adolfo meccanico
11. Montanari Pietro falegname
12. Pascucci Antonio tintoria
13. Pascucci Giuseppe tintoria.

1923

Antonio e Leopoldo Ravaldini figurano nell'elenco delle denunce per il reddito agricolo. La denuncia viene presentata da ben 133 persone, cifra che dice di Gambettola territorio agricolo.

Fan la denuncia anche due ambulanti. Si tratta di due suonatori di organetto e di chitarra. Mancano i nomi.

“FAVOLANDO” : LA BALLA DI BURRO

di Ramona Baiardi

E' gradevole, di tanto in tanto, una immersione nella fantasia attraverso favole, racconti, leggende. Tradizione e superstizione ci giungono dal passato, un patrimonio culturale pervaso di ingenuità e credenze. Tuttavia il loro linguaggio semplice e scarno evoca un mondo incantato che trae spunto da fatti, personaggi, luoghi e riflette attraverso i secoli le usanze e le credenze delle diverse regioni d'Italia. Questo nostro primo appuntamento a Favolando ci porta nel Trentino Alto Adige, questa leggenda si narra ad Avignone, al centro di un meraviglioso scenario alpino.....

LA BALLA DI BURRO

Appollaiato lassù, in cima al pendio, il maso Kati aveva tutta l'aria di una di quelle casette piccine, piccine, che si vedono nei presepi, bianche e ridenti tra il verde. Veramente piccolo era il maso, ma pulito e lindo come uno specchio. Accanto alla casa, come d'uso, stava la stalla che ospitava due brune vaccherelle; sopra la stalla il fienile con il vecchio tetto di paglia. Dappertutto ordine e pulizia, che la contadina, in questo campo, non la cedeva a nessuno. Ne erano passati di anni da quando Kati, con la sua bella corona di trecce nere, il viso roseo e fresco, era diventata la padrona del maso! Le trecce un pò alla volta s'erano fatte bianche,

il viso era tutto un ricamo di rughe, ma Kati era sempre la Kati, svelta, ancora dritta nella persona alacre, lavoratrice infaticabile. Sempre in moto dalla mattina alla sera, dalla cucina alla stalla, dalla stalla al pollaio, al fienile, ella arrivava dappertutto. Accorta, forse di più astuta, la vecchia Kati era assai esperta negli affari e nel piccolo maso regnava un certo benessere. Ella pensava a tutto,



provvedeva a tutto e i figli naturalmente non chiedevano di meglio. In paese c'era chi parlava male della Kati, per invidia si capisce. Si diceva che fosse terribilmente attaccata al denaro, si diceva..... Due volte all'anno Kati mandava a chiamare il sarto di Chiusa, perché venisse a rassettarle il guardaroba: vestiti del marito e dei figli. Il sarto vi andava volentieri e con sollecitudine; Kati lo trattava bene e non

tirava sulla spesa. La “Stube” all'arrivo del sarto si trasformava in un vero laboratorio; vecchie giacche, pantaloni si ammonticchiavano davanti al sarto che osservava, sceglieva, tagliava e cuciva, operando con le sue abili mani vere e proprie trasformazioni. L'ago correva; il vecchio orologio a cucù accompagnava col tichettio del suo pendolo il tempo che rapido trascorreva nell'alacre lavoro.

Nell'angolo della “Stube” Kati, volgendo le spalle al sarto, batteva la panna nella zangola, il lavoro l'assorbiva tutta. Stava curva sull'arnese e batteva, batteva, bisbigliando a fior di labbra parole, frasi misteriose. Se ne accorse il sarto e una volta, incuriosito, tese l'orecchio. Fu allora che udì Kati pronunciare la strana frase: “Siamo trenta, siamo trenta....” Caspita! Che poteva significare un'espressione del genere? Intanto Kati, finito il suo lavoro, scodellava in un recipiente una bella balla di burro, che così ad occhio e croce poteva pesare senz'altro non meno di 30 libbre. Le mucche erano

due e come, allora, un prodotto così abbondante? Evidentemente i conti non tornavano. Non tornavano no, ma spiegavano come nel maso si potesse vivere con una certa larghezza. Interrogativi, congetture si accavallavano, si aggrovigliavano nella mente semplice dell'uomo, lasciandolo sempre, però, più dubitoso e perplesso. Ma il sarto non era tonto e, da quel momento, si ripromise di tenere gli occhi bene aperti per vede-

re come sarebbe andata a finire la curiosa faccenda. Si finse immerso nel lavoro, ma di sotto dalle folte sopracciglia l'occhio si muoveva rapidamente nel seguire ogni atteggiamento, ogni mossa della contadina. Anche quella mattina, come di solito, la vecchia Kati si mise a fare il burro. Sicura del fatto suo, l'astuta contadina versò il latte nella zangola e si accinse a batterlo, ma prima.....ciac, fece scivolare rapidamente nel liquido una minuscola borsetta di cuoio. Per qualche istante il sarto rimase coll'ago in aria, trasecolato. Intanto Kati, tutta intenta al suo lavoro, batte, batte, batte biasiando le parole di rito. "Siamo trenta, siamo trenta....." E, a lavoro ultimato, ecco le solite trenta libbre di burro. Il sarto non ebbe che un desiderio: impadronirsi della borsetta che la contadina, approntato il burro, aveva messo ad asciugare sulla monumentale stufa della "Stube". "Qui c'entra senza dubbio un gioco di magia" si diceva il sarto e non riusciva a distogliere gli occhi dalla borsetta misteriosa. Cento maliziosi diavoletti gli mettevano in subbuglio la povera testa. "Comoda quella borsetta, non ti pare?" sussurrava uno. "Potresti provare anche tu!" soggiungeva un secondo. E un terzo suggeriva: "Il giochetto non é poi

tanto difficile!". Fu così che quanto Kati uscì dalla "Stube", egli si impadronì della borsetta e, cogliendo un pretesto qualsiasi, chiese alla donna di potersene tornare a casa, per quel giorno. Lo bruciava la curiosità di tentare la prova quanto prima. Arrivò davanti alla sua casa ansante e trafelato, salì i gradini a quattro, quattro, si chiuse in cucina? Subito versò il latte nella zangola e nel latte gettò la borsetta, poi, pronunciando le parole che già conosceva, cominciò a battere.....e batti che ti batti, alla fine ebbe anche lui le sue belle trenta libbre di burro. L'uomo non stava più in sé dalla gioia e dalla meraviglia; il gioco era riuscito. D'ora in poi avrebbe saputo approfittarne! Riposto il burro in dispensa, il sarto s'accingeva ad uscire per tornare al maso, quando udì bussare lievemente alla porta. All'invito d'entrare, si fece avanti un uomo dall'aspetto piuttosto dimesso, dallo sguardo punto rassicurante. "Buon giorno" disse l'uomo girando attorno lo sguardo, "avete fatto del buon burro oggi compare?". E senza attendere risposta, con fare insinuante e prepotente insieme, egli si avvicinò al sarto. "Bene - disse lo sconosciuto - se volete continuare, firmate questo". Il sarto titubante, prese il foglio, scorse con l'occhio l'elenco dei nomi che v'era-

no scritti. Trasalì: tra questi figurava anche quello di Kati. Tonto non era il nostro uomo e quel nome lì, su quel foglio lo mise in sospetto. Non esitò un attimo; restituì all'uomo il foglio senza firmarlo, non solo ma si affrettò a fargli scivolare fra le mani che mani adunche!) anche la borsetta di Kati. Via, via tutto: non voleva avere niente a che fare con quel poco raccomandabile messere. L'uomo si fece scuro in viso ed uscì senza salutare. Il sarto chiuse rapidamente l'uscio, fece scorrere il chiavistello e, accostato l'occhio alla serratura, seguì finché poté i passi dell'uomo che si allontanava, urlando e bestemmiando orrendamente. Se n'era andato. Il sarto, rassicurato, prese a pensare ai casi suoi ed immagino, che da quel giorno, non abbia più avuto né coraggio né voglia di salire al maso di Kati per i consueti lavori d'ago.

I nostri lettori hanno capito che Kati era una strega, che usava il malefizio per fare molto burro. Era una strega autentica, ispirata dal demonio (che la teneva annodata ai suoi registri), al quale aveva venduto l'anima!

Arrivederci al prossimo appuntamento con la fantasia!

***W la notte.
Spegni la luce
spegni la fatica
spegni spegni.....
fiaccola la vita.***



LETTERA A BABBO NATALE 1968

*Caro Babbo Natale,
quand'ero piccina credevo
che tu portassi i doni ai bambini più buoni,
mentre ora vedo che ne porti molti,
molti di più ai bambini più ricchi
che talvolta sono più capricciosi
di quelli poveri!*

Ehi la! Le faccende non vanno molto bene!

Ciao

Laura Cannella (9 anni - Gallarate)
(da Epoca)

*Auguri di
Buon Natale
e
Felice Anno Nuovo
dal
Gruppo Culturale Prospettive*

LETTERINA DI NATALE 1991

Il Gruppo Culturale Prospettive, dopo la positiva esperienza della "Letterina di Natale" proposta l'anno scorso sul tema "Quale promesso vorrei facessero i grandi", invita anche quest'anno i bambini della scuola elementare a partecipare all'iniziativa.

La lettura delle letterine inviateci lo scorso Natale ha costituito un interessante momento di riflessione sul "pianeta bambino".

Abbiamo potuto osservare i bambini con un occhio diverso o meglio con più occhi scoprendo le loro gioie, le loro paure, le loro aspettative, le loro imperfezioni. Li abbiamo "visti" così come sono e non come li vorremmo.

I bambini ci hanno insegnato ad essere dei genitori e degli educatori più attenti, maggiormente compartecipi che al di là di atteggiamenti "permissivi" o al contrario "autoritari" vogliono sforzarsi di considerare il bambino come se stesso.

Numerose ed ancora aperte sono le situazioni sulle quali vogliamo riflettere e "metterci in discussione" ed è per questa ragione che riproporremo la letterina di Natale con la seguente indicazione:

Caro Babbo Natale non fare come l'anno scorso.



Il Gruppo Culturale Prospettive confida nello stesso entusiasmo, nella stessa freschezza, nella stessa spontaneità manifestati nella precedente occasione ed invita i maestri a collaborare affinché gli elaborati (disegni o componimenti) siano **raccolti entro il 20-12-1991 nel contenitore posto vicino al presepio della scuola.**

Nel prossimo mese di gennaio, contando nella disponibilità e nella cortesia della Direttrice didattica e dei maestri, verrà organizzato un incontro con tutti i partecipanti, nel teatrino della scuola.

La Redazione

GRUPPO CULTURALE PROSPETTIVE



**CASSA RURALE
ED ARTIGIANA**
Sala di Cesenatico

Sede: SALA DI CESENATICO - Via Campone, 377 - Tel. 88101 - Fax 88444

Filiale: CESENATICO - Via Mazzini - Ang. Via Armellini - Tel. 83959

Filiale: GAMBETTOLA - Via Gramsci, 22 - Tel. 59390

*La Banca
di casa tua*